



九州

POZVÁNKA NA KJÚŠŮ

Fotografie označené „★“ jsou z fotogalerie Kyusyu Tabi Net.
Fotografie označené „★★“ poskytl Hana Dušáková.
Fotografie označené „★★★“ poskytl Pepa.
Fotografie označené „★★★★“ poskytl PhDr. Filip Suchtomek Ph.D.



温泉
LÁZNĚ



焼物
PORCELÁN



美味
POCHOUTKY



海
MOŘE



KJÚŠŮ

Fotografie označené „★“ jsou z fotogalerie Kyusyu Tabi Net.
Fotografie označené „★★“ poskytla Hana Dušáková.



Třetí největší japonský ostrov podle kroniky Kodžiki zplodili bohyně Izanami a bůh Izanagi jako čtvrtý z „Osmera velkých ostrovů“. Izanagi pak stvořil bohyni Slunce Amaterasu, která pověřila svého syna Ninigi no Mikoto, aby sestoupil na horu Takačiho na rozhraní dnešních prefektur Mijazaki a Kagošima a spravoval odsud celou zemi. Ninigiho praprapravnukem byl císař Džimmu, považovaný za zakladatele japonské císařské dynastie, a jedna z teorií říká, že na Kjúšú ležel první japonský starověký stát Jamato, jemuž vládla kněžka kultu slunce Pimiko. Od starověku byl ostrov Kjúšú vstupní branou do země. Pěstování rýže, čaj, buddhismus, čínské písmo a mnoho dalšího se z kontinentu do Japonska rozšířilo přes Kjúšú. Styky se zámořím zde výrazně ovlivnily historii, kulturu i například místní kuchyni, která spolu s přírodními krásami a zajímavostmi činí z Kjúšú část Japonska, kterou rozhodně stojí za to poznat.

Rozměry tohoto bulletinu nám nedovolují představit vše, co je na Kjúšú zajímavé. Vybrali jsme jen několik témat, jejichž prostřednictvím bychom vám Kjúšú rádi přiblížili. Tím prvním jsou lázně, protože Kjúšú oplývá velkým počtem horkých pramenů blahodárných pro tělo i duši a jejich návštěvu by neměl vynechat žádný cestovatel. Nabídneme také ochutnávku rozmanité a vynikající kuchyně s řadou místních specialit a necháme nahlédnout do místní tradice výroby porcelánu. Na závěr jsme zařadili téma moře a ukázky několika typických scenérií Kjúšú, jímž dominuje pro střeoevropany tolik exotická mořská hladina všech odstínů modré a tyrkysové.

DOPRAVA

Z České republiky do Japonska

Letadlem z letiště Václava Havla v Praze lze s jedním přestupem letět do Tokia (letiště Narita a Haneda), do Ósaky (letiště Kansai) a dalších měst.

Doprava na Kjúšú

Z Tokia

Letecky: letadla létají do hlavních měst všech sedmi prefektur (Fukuoka, Saga, Nagasaki, Óita, Kumamoto, Mijazaki a Kagošima)

Trajektem: do přístavu Šinmodži (Fukuoka) doplňuje trajekt se zastávkou v Tokušimě asi za 36 hodin, do přístavu Šibu (Kagošima) za 29 hodin

Šinkansen: do stanice Hakata (Fukuoka) přijede rychlovlak šinkansen za 5 hodin 10 minut.

Autobusem: nočním autobusem za 14 hodin 20 minut

Z Ósaky

Letecky: z letiště Itami v Ósace létají spoje do všech hlavních měst jednotlivých prefektur

Trajektem: do přístavu Šinmodži (Fukuoka) za 12 hodin 30 minut, do Mijazaki 14 hodin, do Beppu 11 hodin 50 minut

Šinkansen: ze stanice Šin-Ósaka do Hakaty (Fukuoka) 2 hodiny 30 minut

Autobusem: do Hakaty za 9 hodin

Doprava po Kjúšú

Po Kjúšú lze pohodlně cestovat vlakem a autobusem. Samozřejmě je možné využít také letadla či vypůjčit si auto. Při cestách na různé ostrovy bývá letadlo a/nebo loď nutností.

Šinkansen na Kjúšú

Také Kjúšú má už svoji verzi superexpresu na trati šinkansen, nejrychlejšího vlakového spojení v Japonsku známého po celém světě.

Z nádraží Hakata ve Fukuoce se dá jet přes nádraží Kumamoto na Hlavní nádraží Kagošima nejrychleji přibližně za 1 hodinu 20 minut.

九州七県の図

Kjúšú - sedm prefektur



Lůžkový vlak „Seven Stars in Kyushu“ / foto: JR Kyusyu

Lůžkový vlak „Seven Stars in Kyushu“

Zájemci o luxusní cestování uvítají, že 15. října roku 2013 zahájil provoz vlak, kterým mohou v sedmi vagoncích procestovat všech sedm prefektur („seven stars“) na Kjúšú. Svým založením se tento vlak podobá legendárnímu Orient expresu. Nabízí vynikající kulinářské zážitky, zastávky v lázních, poznání přírody, ale také dějin a kultury ostrova Kjúšú. Cestující si mohou zvolit jeden, dva, tři nebo čtyři noci a ceny se pohybují od 180 do 700 tisíc jenu.



Interiér lůžkového pokoje „Deluxe suite“ / foto: JR Kyusyu

観光 TIPY Z PREFEKTUR

Karacudžó (Saga)



FUKUOKA 福岡

Dazaifu tenmangú

1 DAZAIFU TENMANGÚ 太宰府天満宮

Ve svatyni Dazaifu tenmangú, postavené v roce 919, je uctíván učenec Sugawara no Mičizane jako božstvo vzdělanosti. Každý rok tuto svatyni navštíví kolem 7 milionů lidí a obzvláště velké pozornosti se těší u studentů, které právě če-

kají přijímací zkoušky. Přicházejí sem, aby božstvo poprosili o úspěch a kupují si talismany.

V celém komplexu jsou vysázeny slivoňové stromy (*ume*), jejichž květy jsou místním symbolem. Období, kdy kvetou a voní je v Dazaifu tenmangú nejkrásnější. Podél cesty k hlavní síni svatyně stojí

spousty obchůdků, ve kterých se prodávají rýžové koláčky s vytlačeným vzorem slivoňového květu, tzv. *umegaemoči*.

2 KANMON KAIKJÓ 関門海峡

Kanmon kaikjó je průliv mezi největším japonským ostrovem Honšú, kde se nacházejí velká města jako Tokio a Ósaka, a ostrovem Kjúšú. Plní důležitou dopravní funkci a zároveň je také turisticky atraktivním místem. Každý rok 13. srpna se zde koná velký ohňostroj, při kterém noční oblohu nad průlivem ozáří až 13 000 světelných efektů.



Kanmon kaikjó

SAGA 佐賀



Jošinogari iseki

3 JOŠINO GARI ISEKI 吉野ヶ里遺跡

Jošinogari iseki je rozsáhlé archeologické naleziště vesnice z období Jajoi (3. stol. př. n. l. - 3. stol. n. l.). V současné době tvoří část naleziště park Jošinogari. Díky

tomu, že jsou zde obnoveny původní vesnické domy, lze si dávnou atmosféru snadno představit. Návštěvníci parku si mohou vyzkoušet hned několik činností z každodenního života japonských předků.

4 KARACUDŽÓ 唐津城

Hrad Karacudžó byl dokončen v roce 1608. Jeho majitelem byl Terasawa Hiro-taka, přímý poddaný vojevůdce Tojotomi Hidejošiho. Na západní a východní straně hradu se rozprostírají borovicové hájky, které vypadají jako roztažená křídla jeřába. Hrad má díky nim další název – Mai-zurudžó („hrad tančícího jeřába“). Současná budova hradu je novou stavbou vzniklou podle původního modelu.

Uvnitř se nachází lidové muzeum, kde jsou vystaveny různé dobové písemnosti a také keramika *karacu*.



Karacudžó

NAGASAKI 長崎



Pomník v Parku míru

5 HEIWA KÓEN 平和公園

Japonsko je jedinou zemí na světě, ve které byly použity jaderné zbraně. Heiwa kóen neboli Park míru připomíná, že Nagasaki je jedním ze dvou měst, které zažilo hrůzu výbuchu jaderné bomby. Vznik parku byl motivován přáním, aby se toto město už nikdy nestalo dějištěm války a také přáním světového míru. Každoročně se v Parku míru koná pietní ceremoniál k uctění obětí atomové bomby.

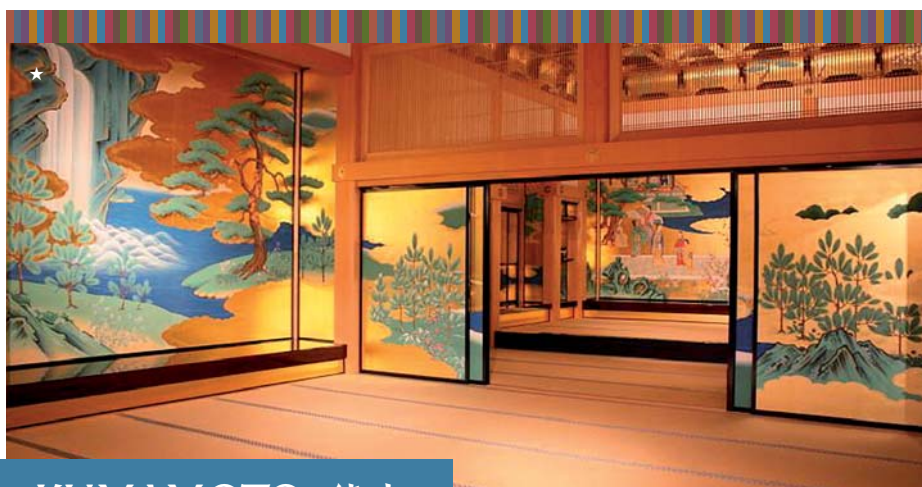
6 DEDŽIMA 出島

Období Edo (17. – 19. stol.) bylo z rozhodnutí vojenské vlády (šógunátu) ve městě Edo (dnešní Tokio) obdobím izolace Japonska od okolního světa. Nikdo ne-

směl odjet ze země a zahraniční obchod byl omezen na minimum. V té době byl cizincům otevřen pouze umělý ostrov Dedžima u Nagasaki, postavený k tomuto účelu v roce 1634. Dodnes je zde zachována dobová architektura.



Stará škola na Dedžimě



Interiér Honmarugoten na Kumamotodžó

KUMAMOTO 熊本

7 KUMAMOTDŽÓ 熊本城

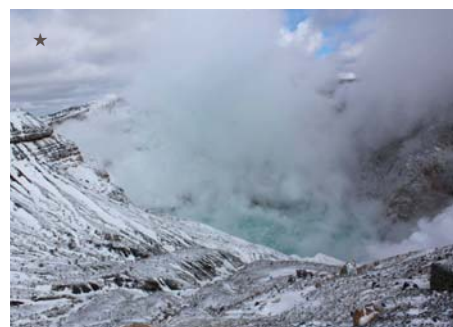
Od výstavby hradu Kumamoto uplynulo 400 let a dnes je jednou z nejznámějších památek prefektury Kumamoto. Majitelem hradu byl kromě jiných také velký vojevůdce Kató Kijomasa. Kumamotodžó patří mezi tři nejslavnější japonské hrady

a znám je také pro nádherné sakurové květy, které sem každý rok na jaře přijíždí obdivovat velký počet návštěvníků.

8 ASOSAN 阿蘇山

Sopka Aso nebo také hora Aso, stará téměř 300 000 let, se nachází v Národním parku

Aso a je symbolem prefektury Kumamoto. Jde o největší aktivní sopku v Japonsku, kterou charakterizuje obrovská kaldera rozprostírající se na ploše 350 km². Aso-san je vlastně shluk centrálních vulkánů uvnitř kalder. Z nich je aktivní jen vulkán Nakadake, ze kterého neustále stoupá dým a občas dojde k výbuchu. V době mírné činnosti je okolí kráteru přístupné a lze do něj nahlédnout. Sopečná činnost v okolí Aso vytvořila kaňon Sensuikjó a množství horkých pramenů využívaných v lázeňství.



Kráter sopky Asosan

ÓITA 大分



Červené lázně v Beppu

9 BEPPU DŽIGOKUMEGURI 別府地獄めぐり

Procházka mezi „pekly“ Beppu není možná právě lákavě, ale ve skutečnosti se jedná o velice zajímavý zážitek. „Pekly“ se nazývají bazény či gejzíry horké vody různých barev včetně tyrkysové, červené či bílé podle chemického složení. Džigoku nejsou určena ke koupeli, ale i tak patří k nejpozoruhodnějším a nejnavštěvovanějším místům prefektury.

10 JUME ÓCURIHAŠI 夢大吊橋

Jume ócurihaši, neboli velký visutý most „Sen“ je v Japonsku s délkou 390 m a výškou 173 m nad řekou nejdelším a nejvyš-

ším mostem pro pěší. Z mostu je vidět vodopád Šindó, který patří mezi sto nejznámějších v Japonsku a na podzim skýtá překrásný pohled na zbarvené stromy v celém údolí.



Jume ócurihaši

MIJAZAKI 宮崎



Takačihokjó

11 TAKAČIHOKJÓ 高千穂峽

Zchladnutím a ztuhnutím usazenin pyroklastických proudů po sopečné činnosti vznikla skála, která s řekou Gokase utvořila kaňon ve tvaru písmene V, kterému se říká Takačihokjó. Stěna kaňonu, který je přírodní památkou, má délku 7 km a v různých místech výšku 80 - 100 m. Zájemci si mohou vypůjčit loďku a prozkoumat kaňon zblízka.

12 UDO DŽINGÚ 鵜戸神宮

Jeskyně vyčnívající z mysu Udo do Tichého oceánu byla už od starověku posvátným místem. Uvnitř jeskyně se nachází svatyně Udo džingú. Silné vlny se rozbíjejí o skaliska zvláštních tvarů a tvoří malebnou scenérii.



Udo džingú



KAGOŠIMA 鹿児島

Sakuradžima, pohled z města Kagošima

13 SAKURADŽIMA 桜島

Sakuradžima je geologicky poměrně nová sopka, která vznikla přibližně před 26 000 lety v zálivu Kagošima jako sop-

ka na mořském dně. Její stáří, množství erupcí i skutečnost, že je stále aktivní, z ní činí velice obdivovanou sopku nejen v Japonsku, ale také ve světě.

14 SENGAN'EN 仙巖園

Zahrada Sengan'en kdysi obklopovala vilu rodu Šimadzu, který v minulosti ovládal knížectví Sacuma (dnešní prefektura Kagošima). Vila už na svém místě nestojí, ale zahrada z roku 1658 se zachovala. Okolí zahrady umocňuje její krásu: je odsud vidět celá sopka Sakuradžima a záliv Kinkó.



Sakuradžima ze zahrady Sengan'en

OSTROVY s krásnou přírodou



Džómonsugi (japonský cedr)

15 JAKUŠIMA (Kagošima) 屋久島

Ostrov Jakušima je výjimečný svou rozmanitou přírodou, jíž vévodí japonské cedry. V roce 1993 byl zapsán na Seznam světového dědictví UNESCO. Důvodem byla ostrovní flóra, zahrnující více než 1900 druhů a poddruhů rostlin včetně dlouhověkých japonských cedrů *sugi*, známých jako *Jakusugi*. Některé z nich jsou více než 1000 let staré a ten největší, nazývaný *Džómonsugi*, je starý 2100 (na základě vzorku sedimentu) až 7200 let (podle velikosti).

16 AMAMI ÓŠIMA (Kagošima) 奄美大島

Amami Óšima je největší z celkem osmi obydlených ostrovů, které tvoří souostroví Amami. Průměrná celoroční teplota na ostrově je příjemných 21 stupňů

a i uprostřed zimy tu stále něco kvete – v lednu jsou například v plném květu *sakury*. Amami Óšima má typickou atmosféru jižních ostrovů; v subtropických porostech a mangrovnickových pralesích žije mnoho vzácných zvířat a rostlin. Z mnoha dobrodružství, která ostrov nabízí stojí za zmínku celoročně provozovatelné potápění mezi korálovými útesy či plavba na kajaku po moři.



Pláž na Amami Óšima



9 BEPPU (ÓITA) 別府

Kjúšú je rájem milovníků horkých lázní, jednoho z největších požitků, které Japonsko nabízí. Skupina lázní Beppu v prefektuře Óita se pyšní japonským prvenstvím v počtu horkých pramenů a jejich vydatnosti, která je dokonce druhá největší na světě. Jde o velice starou a slavnou lázeňskou oblast a jedno z termálně nejaktivnějších míst světa. Zdejší lázně jsou bohaté na minerály, mají různé barvy a velice příznivě působí na tělo i duši a zejména na pokožku. Okruh osmi lázní, tzv. *hattóju*, z nichž každé mají jiné minerální složení a celkem se skládají z 2580 pramenů (10 % všech pramenů v Japonsku), nabízí celkem 88 lázeňských zařízení různé velikosti i atmosféry – od velkých zotavoven přes staré lázně v odlehlých horských oblastech a venkovní koupele (*rotenburo*) s překrásnými výhledy do přírody až po písečné lázně na pobřeží moře.



Beppu umi džigoku

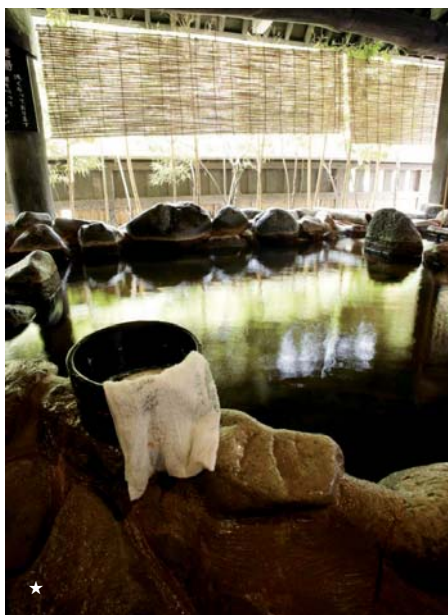
chává svěbytnou klidnou venkovskou atmosféru. Většina zařízení má k dispozici jak vnitřní, tak venkovní lázně.



Jufuin

18 KUROKAWA (KUMAMOTO) 黒川

Kouzlo lázní Kurokawa v horách na sever od činné sopky Aso spočívá v historické scenérii tradičních hotelů podél řeky Čikugo a především v jejich romantických venkovních lázních *rotenburo*. Kdo si koupí speciální kupón, může vyzkoušet hned tři z nich, aniž by se v hotelích ubytoval. Voda ze zdejších sirtých pramenů je v každém z 28 zařízení trochu jiná. Lázně Kurokawa se těší oblibě zejména u žen.



Kurokawa

19 IBUSUKI (KAGOŠIMA) 指宿

Pro Ibusuki na jihu ostrova Kjúšú jsou typické písečné lázně, které se tu využívají už od druhé poloviny 17. století. Na veřejně přístupné pláži Surigahama mohou návštěvníci relaxovat oblečení jen v bavlněném kimonu (*jukata*) a zahrabaní do písku prohřátého horkými prameny tak, že z něj vychází pára. Z písečných lázní Jamagawa zase mohou pozorovat krásnou sopku Kaimondake, přezdívanou „Sacuma Fudži“ Za účelem zvýšení blahodárných účinků se písek z těla doporučuje smývat v klasické lázni. Teplý z horkých pramenů v kombinaci s tíhou písku pomáhá vypotit z těla toxiny. Písečné lázně v Ibusuki dále působí příznivě na revma, bolesti v kříži, bolesti kloubů, cukrovku, ekzém, chudokrevnost, přecitlivělost na chlad a mnohé další neduhy.

17 JUFUIN (ÓITA) 由布院

Jufuin na úpatí hory Jufu je další lázeňskou oblastí prefektury Óita. Ve vydatnosti jsou v Japonsku na třetím místě po lázních Kusacu a Beppu a v celkovém počtu pramenů druhé. Místní termální prameny mají léčivé účinky na řezné rány, popáleniny, chronické kožní nebo zažívací potíže, jsou pitné a známé tím, že zbavují stresu a napomáhají fyzické relaxaci. Odedávna se zde horká minerální voda používala také na vaření a praní prádla. Přísná pravidla neumožňují stavět zde mnohapatrové lázeňské hotely ani například noční podniky, a tak si Jufuin pone-



Písečné lázně v Ibusuki

20 UNZEN (NAGASAKI)

雲仙

Lázeňská oblast Unzen se nachází v centrální části poloostrova Šimabara poblíž sopky Unzen a je součástí Národního parku Unzen-Amakusa. Kvalita vody, krásná příroda a poklidné lázeňské prostředí tvoří z Unzen jedny z nejlepších lázeňských oblastí v Japonsku. Poměrně

velmi horká voda, která může být v různých místech zakalená, krémová nebo došeda zabarvená, působí mimo jiné na revma a kožní choroby. Velkou pozornost turistů přitahuje tzv. *Unzen džigoku* neboli „peklo Unzenu“ místo, kde ze země srší sloupce horké páry, prýští horká voda a všude je silně cítit síra.



焼物 PORCELÁN

21 PORCELÁN ARITAA IMARI

有田焼・伊万里焼

Porcelán vyráběný ve městě Arita v prefektuře Saga se souborně nazývá *Aritajaki*. První porcelán v Japonsku zde v 17. století vyrobil a tradici porcelánu založil korejský hrnčíř Sanpei, kterého do Arity v roce 1592 přivedl kníže Naošige Nabešima. Protože se pak porcelánové zboží z Arity vyváželo přes přístav Imari, vžil se pro místní porcelán také název *Imarijaki*. Ve druhé polovině 19. století sklízěl porcelán z Arity velký úspěch na v té době oblíbených světových výstavách zejména v Evropě, kde

jednotlivé dílny z Arity získaly řadu nejvyšších ocenění – například váza firmy Fukagawa byla v roce 1900 oceněna zlatou medailí na Mezinárodní výstavě v Paříži. Japonský porcelán se tak proslavil po celé Evropě, kde také přispěl k šíření tehdejší módy žaponismů.

Aritajaki se vyznačuje hladkým bílým povrchem a precizními nápadnými motivy, kterým dominují zejména barvy červená, žlutá, zelená a modrá. Ačkoliv jde o porcelán tenký a lehký, má vysokou odolnost. Stále se těší velké oblibě po celém světě.



Lahvice s dlouhým hrdlem a motivem hortensií. Porcelán, malba kobaltem pod polevou. Japonsko, Arita, 1680 – 1690



Hluboká velká mísa s motivem skalek s chryzantémami. Porcelán, malba kobaltem pod polevou, emaily a zlatem na polevě. Japonsko, Arita, 1690 – 1720



Mělká mísa s motivem krasavice čtoucí dopis na verandě. Porcelán, malba kobaltem pod polevou. Japonsko, Arita, 1800 – 1840



Velká dekorativní váza s motivem bažantů v chryzantémovém a bambusovém houští. Porcelán, malba emaily a zlatem na polevě. Japonsko, Arita, 1850 – 1880

Šestiboká lahvice s motivem ptáčků nad skalkami s bambusy a kaméliemi. Porcelán, malba kobaltem pod polevou, emaily a zlatem na polevě. Japonsko, Arita, dílna rodu Kakiemon, 1670 – 1690, mosazná montáž Evropa, kolem 1800

HAKATA RÁMEN

博多ラーメン

Populární nudlová polévka *rámen* se všude v Japonsku připravuje trochu jinak. Varianta z Hakaty (část města Fukuoka) s typickým zakaleným vývarem z vepřových kostí a tenkými nudlemi se však rozšířil po celé zemi. Tvrdost hotových nudlí je v Hakatě volitelná podle třístupňové škály, ale i ty nejměkčí jsou „na skus“.



Hakata rámen

MIZUTAKI a MOCUNABE

水炊き・もつ鍋

Další specialitou z Hakaty je *mizutaki*, které patří do velké kategorie *nabe*, jídel vařených v jednom hrnci. Na větší kusy nakrájené maso, zelenina a například houby uvařené ve vodě se namáčí v citrusovém octu se sojovou omáčkou, v tzv. *ponzu*. Do zbylého vývaru se nakonec přidává rýže nebo nudle, vzniká další pokrm.



Mizutaki



Mocunabe

Mocunabe se připravuje podobně jako *mizutaki*, ale hlavní ingrediencí jsou kromě zeleniny vepřové či hovězí vnitřnosti. Do vody se přidává sojová omáčka, pasta miso ze sojových bobů nebo ocet *ponzu*, někdy také čili papričky a česnek. Ve zbytku vývaru se většinou na závěr vaří nudle.

TORAFUGU

とらふぐ

Torafugu je druh ryby *fugu*, kterou musí kuchař se zvláštní licencí porcovat tak, aby opatrně odstranil její smrtelně jedovaté části. V sádkách v Nagasaki se pěstuje největší množství *torafugu* v celém Japonsku. Jde o velice luxusní bělomasou rybu vytříbené chuti. Nejčastěji se podává syrová (*sašimi*), nakrájená speciálním nožem na tak tenké plátky, že jsou až průsvitné a aranžuje se na kulatý talíř do tvaru, který připomíná květ.



Sašimi z fugu

MIJAZAKIGJÚ, SAGAGJÚ a KAGOŠIMA KUROBUTA

宮崎牛・佐賀牛・鹿児島黒豚

Prefektury Miyazaki a Saga patří k nejlepším producentům nesmírně měkkého a lahodného japonského hovězího masa, tzv. *wagjů*, které se těší značné popularitě i mimo Japonsko. Už od narození jsou telata zahrnována péčí. Vyrůstají na čerstvém vzduchu v krásné přírodě, pijí čistou vodu a velká pozornost se věnuje kvalitě jejich krmiva. Milovníci masa by si neměli nechat ujít příležitost ochutnat na Kjúšú steaky, *jakiniku* (grilované maso) či *sukijaki* (tenké plátky masa se vaří spolu se zeleninou v polévce ochucené sojovou omáčkou a cukrem a k doplnění chuti se hotová sousta namáčí v syrovém vejci).



Mijazakigjú

Kagošima kurobuta, neboli černý vepř z Kagošimy je další z mnoha místních značek. Asi před 400 lety na podnět rodu Šimazu z knížectví Sacuma začal v dnešní Kagošimě chov prasat, která byla později na začátku období Meidži (ve 2. pol. 19. století) zkrížena s černými vepři plemene Bergshire dovezenými z Anglie. Šlechtěním vznikl druh, který se vyznačuje velice chutným, měkkým a jakoby nasládlým



POCHOUTKY Z KJÚŠÚ



Kagošima kurobuta

masem, jehož chuť jistě ovlivňuje i to, že se prasata krmí kromě jiného také sladkými bramborami *sacumaimo*. Typickým jídlem z místního vynikajícího vepřového i hovězího masa je *šabušabu*. Tenké plátky masa se vaří spolu se zeleninou, tófu apod. v hrnci přímo na stole a jednotlivá sousta se před konzumací namáčí do omáčky s příchutí sezamu nebo *ponzu*.

NAGASAKI ČANPON a SARA UDON

長崎ちゃんぽん・皿うどん

Čanpon je jídlo inspirované čínskou kuchyní. Vzniklo v Nagasaki v období Meidži, údajně speciálně pro čínské studenty, kterých tehdy v Japonsku pobývalo mnoho. Skládá se z více než deseti hlavních ingrediencí, kterými jsou například vepřové maso, ryby, mořské plody a různé druhy zeleniny. To vše se smaží na sádle a spolu s nudlemi poté dále vaří ve vývaru z kostí.



Nagasaki čanpon

Sara udon je další místní specialita z Nagasaki. Složením se podobá na *čanpon*, ale neobsahuje vývar a podává se na mělkém talíři. Dochucuje se Worcestrovou omáčkou.



Sara udon

SEKISABA a SEKIADŽI

関さば・関あじ

V průplavu Hójo mezi prefekturou Óita a ostrovem Šikoku, se loví dva slavné druhy ryb: makrela (*saba*) a kranas japonský (*adži*). Podle přístavu Sagaseki se tyto jinak všeobecně rozšířené ryby odlišují od těch z ostatních lokalit tím, že se k názvu připojuje část názvu přístavu Sagaseki. Díky poměrně stálé teplotě vody a množství kvalitního planktonu ryby vynikají vysokým podílem tuku, skvělou chutí a čerstvostí. Loví se tradičním způsobem na udici, jejich velikost a váha se určují pouhým okem a za účelem zachování kvality se používá tzv. *ikedžime*, metoda, při které se ryba paralyzuje a vykrví. Nejlepší způsob konzumace je za syrova (*sašimi*).



Sekisaba



Sekiadži

MENTAIKO

明太子

Žádný Japonec, který cestuje do Hakaty, zpravidla nezapomene přivést svým známým jako dárek *karaši mentaiko*. Jedná se o jikry tresky pestré ochucené pálivou paprikou, které jsou oblíbeným doplňkem k rýži. Recept v roce 1949 vymyslel majitel prodejny tresčích jiker Tošio Kawahara. Trvalo mu přibližně 10 let než se mu podařilo docílit žádoucí chuti. Jikry se nejprve naloží do soli, poté do speci-



Mentaiko

álního ochucovačla a na závěr se dochutí pálivou paprikou. Svůj přesný recept si však každý z dnes už mnoha tamních výrobců střeží jako tajemství.

KOKUTÓ

黒糖

Na souostroví Amami a na ostrově Tane-gašima, které jsou součástí prefektury Kagošima, se od 17. století pěstuje cukrová třtina. Její šťáva se používá k výrobě třtinového cukru (*kokutó*), který je součástí mnoha druhů japonského cukroví, přidává se do jídel a vyrábí se z něj také pálenka či ocet.



Výroba kokutó

SACUMA-AGE

薩摩揚げ

Sacuma-age je specialita z prefektury Kagošima. Jsou to koláčky ze směsi drčeného rybího masa (*surimi*), soli, vejce, pálenky a různých zeleniny smažené v řepkovém oleji.



Sacuma-age

KEIHAN

鶏飯

Na Amami Óšima, největším ostrově ze souostroví Amami, se tímto jídlem uctívala vzácná návštěva. Je to vlastně miska rýže na kterou se kladou různé suroviny nakrájené na tenké nudličky: kuřecí maso, vaječná omeleta, houby šiiitake, nakládaný zázvor, řasy *nori* apod. a celý pokrm se na závěr přelije kuřecím vývarem.



Keihan

SACUMAIMO

サツマイモ

Sladké brambory, naprosto neodmyslitelná surovina v japonské kuchyni, přišly do Japonska v 17. století z Číny přes Rjúkjú a knížectví Sacuma na Kjúšú, kde dostaly svůj název. Obsahují mnoho škrobu a cukru a mají opravdu velice široké využití; pečou se, smaží, vaří, vyrábí se z nich různé cukrovinky, kreky, slouží jako krmivo a vyrábí se z nich pálenka. Známé jsou například sladké plněné knedlíčky *ikinari dango* z prefektury Kumamoto, které se plní plátkem sladké brambory se sladkou pastou z fazolí *azuki*.



Koláč kincuba ze *sacumaimo*

KASUTERA

カステラ

Na první pohled vypadá *kasutera* jako zákusek z obyčejného piškotového těsta. Je to piškot, ale tak dokonale nadýchaný, přesto vláčný a s tak dokonale pravidelnou strukturou možná neochutnáte jin-



Kasutera

de než v Japonsku. Recept přivezli koncem 16. století Portugalci do Nagasaki, kde se jeho výroba rozvinula. Název je pravděpodobně odvozen od portugalského spojení *pão de Castela*, pečiva ze španělské Kastilie. V současné době se pečou různé varianty základního receptu – například se přidává *mačča* (prášek ze zeleného čaje), med nebo čokoláda.

KARUKAN

かるかん

Karukan je tradiční nadýchané cukroví z těsta z rýžové mouky, lepkavého japonského jamu *jamaimo*, cukru a vody, které se vaří v páře. Pochází z prefektury Kagošima.



Karukan

AMAKUSA SUŠÍ

天草寿司

Suší je k dostání všude v Japonsku, ale vždy chutná nejlépe tam, kde jsou k dispozici čerstvé ryby. Ostrovy Amakusa v prefektuře Kumamoto obklopuje trojí moře: Jacušiho, Ariake a Východočínské moře s množstvím vynikajících ryb a mořských plodů.

PÁLENKY ŠOČŮ

焼酎

Na jihu poloostrova Sacuma se už v 16. století vyráběla rýžová pálenka, ale později zde převládla pálenka ze sladkých brambor, kterým se dobře dařilo na rovině Širasu vzniklé z popela sopky Sakuradžima. Chuť bramborové pálenky se liší podle použitého druhu sladké brambory, vody a dalších faktorů. Známá je také obilná pálenka z ostrova Iki z rýžo-



Šočů

vého sladu a z ječmene a existuje více než sto druhů pálenky z cukrové třtiny, která se vyrábí výhradně na souostroví Amami vařením šťávy z cukrové třtiny, rýže a vody. Má nasládlou vůni a jemnou, překvapivě vůbec ne sladkou chuť. Pálenky se na Kjúšú dělají dokonce i ze sezamu nebo z pohanky.

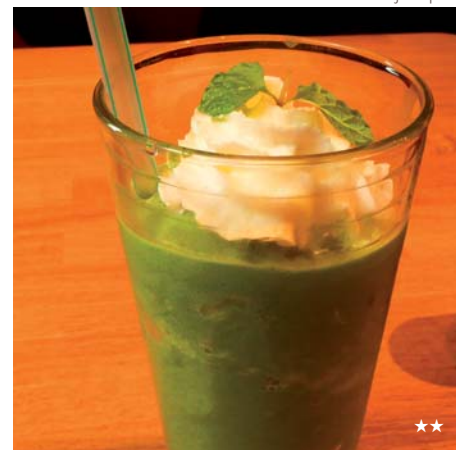
ZELENÝ ČAJ Z OBLASTÍ UREŠINO, JAME A ČIRAN

緑茶 (嬉野・八女・知覧)

Více než 30 % z celkové japonské produkce zeleného čaje pochází z polí na Kjúšú, které má pro jeho pěstování příznivé přírodní podmínky. Pěstuje se zde mnoho různých druhů vysoce kvalitního čaje a stále se, zejména v oblasti Urešino (pref. Saga), udržuje tradice zpracování zahříváním ve speciálních kovových mísách (tzv. metoda *kamairi*), která pochází z Číny. Čajové lístky z Urešino (*urešinoča*) jsou typické svým zakulaceným tvarem. Říká se, že když v roce 1191 mnich Eisai přinesl ze studijní cesty do Číny semena čajovníku, zasel je mimo jiné na hoře Sefuri na pomezí dnešních prefektur Saga a Fukuoka. Čaj z Jame (*jameča*) v prefektuře Fukuoka se vyznačuje bohatou vůní a intenzivní, ale přesto jemnou chutí. Zejména druh *gokuro*, který se pěstuje v chladnějších výškových částech oblasti Jame patří mezi tři svého druhu nejproslulejší čaje v Japonsku. Vynikající pověsti se těší *senča* z oblasti Čiran v prefektuře Kagošima, kde je hlína díky popelu ze sopky Sakuradžima pro pěstování čaje zvláště vhodná.



Čajové pole



Osvěžující čajový nápoj



Nejkrásnější odstíny modré barvy, útesy a ostrůvky, teplo, ryby – to vše charakterizuje moře na Kjúšú a skýtá bezpočet možností užít si je opravdu se vším všudy. Na Kjúšú se nachází 27 pláží, které japonské ministerstvo životního prostředí vybralo mezi stovku nejlepších v Japonsku podle kritérií jako kvalita vody, krása přírody, čistota a pozitivní přístup k životnímu prostředí či bezpečnost. Kjúšú je rájem veškerých sportů, které lze v moři provozovat, včetně surfování a potápění. Okolí břehů Amami, Tanegašimy a Jakušimy je známé velkým množstvím útesů se stovkami druhů korálů, které jsou domovem spousty mořských živočichů. Moře však přináší také tajfuny, které ohrožují pobřeží Kjúšú pravidelně zejména koncem léta a pro které se oblast někdy říká „Ginza tajfunů“, ale na druhou stranu, tajfuny v letech 1274 a 1281 zachránily Japonsko před mongolskou invazí, když od japonských břehů odehaly loďstvo Kublajchána.



Fotografie označené: ★, ★★ jsou z fotogalerie Kyusyu Tabi Net.
 Fotografie označené: ★★, ★★, ★★ poskytl Hana Dušáková.
 Fotografie označené: ★★, ★★, ★★ poskytl Pepa.